



Betriebsgeschichte

Weinphilosophie

Weinbergslagen

Große Weine werden nicht im Keller gemacht, sie wachsen im Weinberg



Charaktervolle Weine sind geprägt von ihrer Herkunft; sie stammen aus Lagen, die vom Boden und Mikroklima her einzigartig sind. Diese Besonderheiten des „Terroirs“ herauszuarbeiten, ist die Aufgabe des Winzers. Das wichtigste Werkzeug dafür sind geringe Erträge. Erst in der Konzentration wird die Struktur authentischer Weine deutlich, spiegelt der Wein im Glas die Einzigartigkeit seiner Herkunft wider. Hohe Erträge nivellieren die feinen Unterschiede, machen die Weine gesichtslos.

Die Arbeit im Keller ist dann nur noch geprägt von dem Bemühen, das Potential an Charakter und Einzigartigkeit zu bewahren, was im Weinberg herangewachsen ist. Nur so entsteht ein eigenständiger, unverwechselbarer Wein, das Gegenteil von einem anonymen Produkt, das ein „Weinmacher“ auf Grund von Marktanalysen einem aktuellen Publikumsgeschmack entsprechend designed hat.

Wir haben den Boden nicht von den Eltern geerbt, sondern von den Kindern geliehen



Nur Klima und Boden schaffen authentische Weine mit dichter Struktur und unverwechselbarem Charakter. Die Weinberge sind unser wertvollstes Kapital, mit dem wir sorgsam wirtschaften müssen. Im Bewusstsein dieser Verantwortung fördern wir die natürliche Bodenfruchtbarkeit und reduzieren wir konsequent unsere Erträge auf das Maß, das der Boden bereit ist, ohne intensive Düngung selbst zu geben.

Seit Jahrhunderten wachsen in unseren Weinbergen Reben in Monokultur. Damit der Boden dies ohne Ermüdungserscheinungen verkraftet, betreiben wir gezielte Humuswirtschaft, fördern wir die Artenvielfalt im Weinberg und damit die der Nützlinge und verzichten wir auf das Spritzen gegen tierische Schädlinge.

Zwischen Hi-Tech und Holz



Bei der Arbeit in Weinberg und Keller verbinden wir die Erfahrungen aus fünf Generationen Weinbautradition in der Familie mit modernsten önologischen und ökologischen Erkenntnissen. Eine möglichst späte Ernte und die selektive Lese in mehreren Durchgängen pro Weinberg sind die Grundlage für das Erzielen von Spitzenqualitäten.

Die Trauben werden sehr schonend verarbeitet, ohne sie einzumaischen; der Most vergärt betont langsam, bei niedrigen Temperaturen. Der Ausbau der Weine erfolgt je nach ihrer Eignung im Stahltank oder im Holzfaß; die besten Spätburgunderweine lagern wir 12 bis 15 Monaten in Barriques. Wichtig ist es für uns, allen Weinen eine ausreichende Ruhe- und Reifezeit vor der Füllung zu gewähren; sie garantiert Charakter und Langlebigkeit unserer Gewächse.

WEINGUT
TONI JOST
HAHNENHOF

Weingut Toni Jost
Hahnenhof
Oberstr. 14
D-55422 Bacharach
Telefon: 06743 1216
Telefax: 06743 1076
E-Mail: weingut@tonijost.de



Betriebsgeschichte

Weinphilosophie

Weinbergslagen

Probierversnügen ist nicht Trinkversnügen



Wir wünschen unseren Gästen, dass sie das ganzheitliche Erlebnis Wein auf sich wirken lassen, den Genuß mit allen Sinnen, zu dem eine nette Gesellschaft, ein schönes Ambiente und das Wissen um den Wein gehören. Wer einmal durch den Weinberg gewandert ist, aus dem der Wein stammt, wer den Winzer kennt, der hinter dem Wein steht und wer ein Gefühl für die Weinbautradition der Region entwickelt hat, erlebt und genießt diesen Wein intensiver.

Und – verbinden Sie nicht auch die schönsten Erinnerungen an einen bestimmten Wein mit einem besonderen Erlebnis, einem vorzüglichen Essen, einer interessanten Tischrunde, einem wunderbaren Urlaub? So beeindruckend professionelle Weinproben unter definierten Bedingungen sein mögen – in steriler Verkostungsatmosphäre oder gar unter der Versuchung, einen Wein nur nach seiner Analyse zu beurteilen, kann eine solch intensive Beziehung nie wachsen.